

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fry Top a Gás Cromo Duro 805x570x370mm Forno para Lanches

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGG-750D	<b>Modelo:</b>	GG-750D
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	GG-750D
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Fry top a gás profissional com placa de cromo duro de 12mm. Design robusto em aço inoxidável e ignição automática para alta eficiência.

## Descricao Completa

### Fry Top a Gás — Grelhador Profissional a Gás — Principais Vantagens

Este fry top a gás com placa de cromo duro é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram alta performance e durabilidade. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor e uma cozedura eficiente, otimizando o tempo de preparação dos seus pratos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no um investimento inteligente para qualquer negócio que preza a qualidade e a eficiência.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de operações culinárias, desde o pequeno snack-bar até ao restaurante de alta cozinha. Utilize-o para grelhar carnes, peixes, vegetais e até para preparar pequenos-almoços e almoços rápidos. A placa de cromo duro é especialmente indicada para alimentos delicados, garantindo que não colam e que mantêm a sua textura e sabor originais. A sua versatilidade enquadra-se em qualquer cozinha que necessite de um equipamento fiável e de alto desempenho para o dia a dia.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável de alta qualidade
<b>Bicos de Gás</b>	Queimadores de alta eficiência
<b>Controlo de Chama</b>	Válvula de gás com controlo de chama alta/baixa
<b>Segurança</b>	Dispositivo de segurança contra falha de chama
<b>Ignição</b>	Sistema piezoelétrico automático
<b>Manutenção</b>	Gaveta de gotejamento amovível em aço inoxidável
<b>Placa de Cozedura</b>	Aço retificado com 12 mm de espessura e cromagem dura

<b>Combustível</b>	Pré-ajustado para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
<b>Espessura da chapa</b>	16 mm
<b>Válvulas de gás</b>	2
<b>Potência</b>	5,4 kW
<b>Dimensões da chapa</b>	746 x 398 (LxP) mm
<b>Dimensões</b>	805 x 570 x 370 (LxPxA) mm
<b>Certificação</b>	CE

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da placa de cromo duro?**

A placa de cromo duro oferece uma superfície de cozedura antiaderente superior, facilita a limpeza e garante uma condução de calor mais eficiente e uniforme, ideal para uma variedade de alimentos.

### **Este equipamento pode ser usado com gás natural?**

Sim, o equipamento vem pré-ajustado para gás propano-butano, mas inclui injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

### **É fácil de limpar e manter?**

Absolutamente. A construção em aço inoxidável e a gaveta de gotejamento integrada simplificam significativamente as tarefas de limpeza diária, assegurando a máxima higiene na sua cozinha.

### **Qual a durabilidade do sistema de ignição?**

O sistema de ignição piezoelétrica automática é conhecido pela sua durabilidade e fiabilidade, garantindo um arranque rápido e seguro do equipamento por um longo período.

### **Posso controlar a temperatura de forma precisa?**

Sim, a válvula de gás permite um controlo preciso da chama (alta/baixa), o que é crucial para adaptar a temperatura às necessidades específicas de cada receita e tipo de alimento.